



## KANDİL SİMİDİ

250 gram tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı yoğurt  
1 yumurtanın sarısı ve akı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı mahlep  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı sirke  
4 su bardağı kadar un  
Susam

Derin bir kaba ocakta yarısı erimiş yarısı içinde erimeden kalmış tereyağı, yumurta sarısı, sıvı yağ, yoğurt, şeker, tuz, kabartma tozu koyup iyice karıştırın. Üzerine azar azar un ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin. Hamurunuzun üzerine bir örtü örterek 20 dakika dinlendirin. Hamurunuz dinlendikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlatıp simit şeklini verin. Simitleri önce yumurta akına sonra susama bulayıp 175 derece ısınmış fırında pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkan simitleri soğumaya bırakın.

